ALIMENTAÇÃO E ASSIMILAÇÃO: O PÃO E O VINHO DA TERRA

Rubens Leonardo Panegassi

Universidade Federal de Viçosa (UFV)

Bolsista FAPESP

Resumo:

O descobrimento da América apresentou uma série de problemas para a classificação de sua natureza, bem como de seus povos. Desse modo, a assimilação desse novo continente no horizonte intelectual dos cronistas e viajantes europeus exigiu a elaboração de ferramentas cognitivas que marcaria profundamente a produção de significados culturais na relação que se inaugurava. Este artigo se detém na formulação deste instrumental, notavelmente a partir das apropriações dos bens culturais e simbólicos que permeiam as descrições do *Novo Mundo*. Em suma, nosso interesse reside na percepção deste movimento a partir da conexão existente entre os alimentos de base, como o pão e o vinho, e a esfera religiosa.

Palavras-chave: Alimentação; América; Descobrimientos

Abstract:

The discovery of America presented a set of problems for classification of nature and its peoples. Therefore, the assimilation of this new mainland by European travelers and chroniclers required the development of intellectual tools that profoundly shape the production of cultural meanings in relationship opened. The focus of this article delves into the making of these tools through the appropriation of cultural and symbolic goods made in the descriptions of the New World. Therefore, our interest lies in the perception of this movement from the existing connection between the staple foods like bread and wine and the religious sphere.

Keywords: Food; America; Discoveries

É possível considerar as expansões marítimas e o descobrimento do continente americano como um ponto de inflexão na História do Ocidente, sobretudo à medida que tal experiência foi acompanhada pela necessária incorporação intelectual desse novo espaço. Com efeito, a tarefa que se impunha aos cronistas desse período era a de assimilar tal ambiente. Assim, a assimilação desse espaço se daria no âmbito de uma tradição intelectual, que, em linhas gerais, procurava conciliar tanto a autoridade das Sagradas Escrituras quanto o humanismo renascentista – em sua característica recuperação da literatura clássica, bem como de sua valorização do conhecimento a partir da experiência e da observação.

Imbuídos dessa perspectiva, dois tópicos orientaram a percepção desses cronistas: por um lado, as visões narrativas do Éden eram projetadas no mundo natural americano, valorizando-o positivamente. Por outro, o estranhamento dos recursos ali disponíveis eventualmente depreciavam a flora e a fauna local. Essa ambiguidade, que ora conferia valores positivos e ora negativos à natureza e seus atributos, longe de pender para um ou outro lado, manteve-se irresoluta durante o primeiro século da presença estrangeira e redundou no estabelecimento de equidades que pudessem reduzir e assimilar as diferenças. O intuito deste artigo é atentar para a formulação de dois desses elementos de equalização: o pão e o vinho da terra.

Nosso pressuposto é o de que ambos os elementos estimularam a familiaridade entre os estrangeiros e as novas terras sem, contudo, anular as diferenças. Em suma, inúmeros foram os relatos a respeito da natureza americana que comportavam atribuições aos gêneros alimentares que definiam o perfil qualitativo dos mantimentos da terra. Por sua vez, tal dinâmica orientava-se por meio de uma íntima conexão entre os alimentos de base e a esfera religiosa.

Crônica e assimilação

Ao longo do século XVI, a Península Ibérica, bem como todo o Ocidente europeu, viu-se, definitivamente, à frente de um *Novo Mundo*. Evidentemente, toda a América se prefigurava como um *Novo Mundo*, e esta elaboração foi concebida no âmbito de um horizonte cultural bastante estreito e particularista, sobretudo em função da necessidade de submeter o mundo à autoridade da Bíblia. Diante disso, a concepção de um *orbis alterius* ficava comprometida. Primeiramente pela exigência de manter a unidade fundamental do gênero humano como procedente de um único par de genitores. Em

segundo lugar, pela inviável possibilidade de aceitar a existência de algum canto do *orbis terrarum* em que não houvesse chegado a palavra de Cristo – uma vez que se acreditava na difusão efetiva de seu evangelho pelas missões apostólicas aos confins da Terra.

Ainda nessa ótica, o livro de *Gênesis* era suficientemente objetivo com relação à criação dos mares e das terras. Daí a convicção imperativa à época, de que o globo terrestre era composto por uma única massa de terra, onde se dividiam os três continentes então conhecidos; a Europa, a Ásia e a África, circundados por um caudaloso rio: o mar Oceano.

Foi a partir da exploração desse mar Oceano, que a Europa se deparou com o *Novo Mundo* e pôde recolocar inúmeras questões concernentes à sua realidade. É nessa perspectiva que Américo Vespúcio revela a tônica em torno da qual se colocavam esses problemas em sua famosa carta *Mundus Novus*, destinada a Lourenço dei Medici:

Nos dias passados muito amplamente te escrevi sobre meu retorno daquelas novas regiões [...], as quais é lícito chamar de Novo Mundo: porque nenhuma delas era conhecida dos nossos maiores; porque é coisa novíssima para todos os que ouviram [falar] delas; e porque isso excede a opinião de nossos antepassados; pois a maior parte deles diz que, além da linha equinocial e para o meridiano, não há continente, mas apenas mar, que chamam de Atlântico. E se alguns deles afirmaram que ali havia continente, negaram – por muitas razões – que aquela terra fosse habitável. Todavia, essa última minha navegação constatou que essa opinião deles é falsa [...].¹

Por sua vez, é o banqueiro florentino Bartolomeu Marchionni quem deixa alguns indícios desse debate: ao comentar a respeito das aves e dos animais descritos pelos tripulantes da esquadra de Cabral, o comerciante conclui que tais descrições “mostram ser verdadeiras as histórias de Plínio, tido por mentiroso”.²

Da mesma forma, José de Acosta se reporta à autoridade do naturalista Plínio ao descrever as diversas utilizações do milho feitas pelos indígenas do Perú:

No les sirve a los indios el maíz sólo de pan, sino también de vino, porque de él hacen sus bebidas [...] Este modo de hacer brebaje con que emborracharse, de granos mojados y después cocidos, refiere Plinio haberse usado antiguamente en España y Francia, y en otras provincias [...].³

Tanto na pena de Américo Vespúcio, quanto na de Bartolomeu Marchionni, ou de José de Acosta, é notável que o florescimento da literatura clássica ocorrido durante a Renascença manifestava-se como referência diante de algumas circunstâncias. E a apreensão intelectual do *Novo Mundo* foi, sem dúvida, o momento em que esse instrumento se mostrou essencial para conceituar uma realidade até então desconhecida. Ao mesmo tempo em que havia a necessidade de inserir a América nos quadros de referência da Sagrada Escritura, colocava-se o problema de saber até que ponto os antigos tiveram notícias da região, ou registraram, outrora, modos de vida similares aos que então se desvelavam.

No âmbito das crônicas e descrições do *Novo Mundo*, as alusões à experiência do mundo ocidental cristão davam maior estabilidade à permanência ibérica nas Américas. O alinhamento do universo americano a referências reais ou imaginárias, espaciais ou temporais, reduzia de modo significativo as diferenças entre os grupos culturais que se relacionavam concretamente em terras americanas. Desse modo, a presença ibérica na América só foi possível por meio dessa operação assimiladora, que deita raízes tanto na tradição imperial do Ocidente latino, quanto nas ambições universalistas do cristianismo.

Esse mapeamento sistemático da América resultava, portanto, da necessidade de inseri-la no interior da experiência acumulada pelo ocidente cristão. Nessa perspectiva, o registro de caráter empírico ganharia espaço cada vez maior a partir do século XVI. Ainda que, sem sombra de dúvidas, o maravilhoso permanecesse atuante na composição desses documentos. Assim, o tema do paraíso terreal, que fascinou a cristandade durante toda a Idade Média, continuaria a fasciná-la ainda na “Era dos Descobrimentos”.

A carta de Américo Vespúcio ecoa nitidamente esse fenômeno. Para o florentino, a proximidade das terras americanas com o paraíso era evidente, uma vez que:

Ali, todas as árvores são odoríferas e cada uma emite de si goma, óleo ou algum líquido, cujas propriedades [...] não duvido que seriam saudáveis aos corpos humanos. Certamente, se o paraíso terrestre estiver em alguma parte da terra, creio não estar longe daquelas regiões [...].⁴

Com efeito, a menção ao *Paraíso Terrestre* não deixa dúvidas quanto às expectativas do viajante estimuladas por sua experiência na *Terra de Santa Cruz*. São inúmeras as referências ao Éden ao longo de sua carta. É o caso da menção aos

perfumes sublimes da flora, temas fundamentais nas visões narrativas sobre o paraíso. Assim, a correlação estabelecida entre a natureza americana e o Jardim do Éden contribuía para a composição de um instrumental cognitivo que facilitava o acesso estrangeiro às terras recém-descobertas. Nas palavras de Laura de Mello e Souza, “associar a fertilidade, a vegetação luxuriante, a amenidade do clima às descrições tradicionais do Paraíso Terrestre tornava mais próxima e familiar para os europeus a terra tão distante e desconhecida”.⁵ Portanto, no interior desse quadro mental, é certo que a autoridade da Bíblia possuía força na objetivação e, conseqüentemente, na avaliação das diferenças que então ganhavam forma.

Em suma, o descobrimento da América apresentou uma série de problemas aos referenciais cognitivos de então. Ao passo que essas referências estimulavam a familiaridade entre as novas terras e os estrangeiros, nota-se também uma nítida apreciação das diferenças. Com efeito, os inúmeros relatos escritos a respeito da natureza americana no decorrer do século XVI comportam algumas atribuições aos gêneros alimentares que contribuem para o delineamento do perfil qualitativo dos *mantimentos da terra*. Em carta ao padre Inácio de Loyola, o irmão José de Anchieta descreve as qualidades dos gêneros que dispunha em São Paulo de Piratininga:

Não podemos portanto deixar de admirar muito a grandíssima bondade de Deus conosco, que nos conserva perfeitamente a saúde do corpo, carecendo nós por completo de todos os mimos, sendo o alimento indispensável muito insípido e de pouca substância [...].⁶

Se, por um lado, a pena do jesuíta insinua a carência da Vila, por outro, é latente o instrumento retórico que enfatiza sua pobreza nas novas terras no intuito de exaltar a frugalidade de seu modo de vida. E isto não pode ser negado, uma vez que em um plano ideológico, a opção do homem da Igreja se define pela humildade e negação do mundo. Com isso, a menção ao alimento *insípido, de pouca substância*, reproduz o ideal das práticas ascéticas sublimadas por meio do jejum e da abstinência.

Entretanto, nem sempre a desqualificação dos gêneros naturais da América remete à exaltação de um modo de vida frugal, pautado pelo ideal de pobreza e humildade. De acordo com Sheila Moura Hue e Ronaldo Menegaz, Pero de Magalhães Gândavo, na primeira versão de seu livro sobre o Brasil, o *Tratado da província do Brasil*, anotou que “a terra em si é lassa e desleixada, acham-se nela homens pela primeira algum tanto

fracos e minguidos das forças que possuem cá neste Reino por respeito da quentura e dos mantimentos que nela usam”.⁷

Com efeito, Gândavo não era um autor religioso, mas sim um humanista, “adepto da história pautada na observação, na experiência, no vivido”.⁸ Sua preocupação estava fundamentada no compromisso de se aproximar da veracidade a respeito da *Província de Santa Cruz*, no intento de “atrair colonos e demonstrar que ali é possível levar uma vida próspera e confortável”.⁹ Nesse sentido, fica evidente a perspectiva utilitarista de que está impregnada a ótica do autor e, portanto, o real descrédito que os gêneros gozavam.

Desse modo, se por um lado o ideal de pobreza intermediava a elaboração de parte dos registros da natureza americana, por outro eram portadores de um caráter prático, em vista da necessidade de catalogar a qualidade dos gêneros que ali frutificavam. Nessa chave de leitura, algumas observações tecidas a respeito dos *mantimentos da terra* ganham maior nitidez. Tal como a que foi feita pelo padre Fernão Cardim acerca do colégio da Bahia, onde “nunca falta um copinho de vinho, sem o qual se não sustenta bem a natureza por a terra ser desleixada e os mantimentos fracos”.¹⁰ Assim, “enquanto observadores e sujeitos, os jesuítas elaboraram a composição do mundo natural brasileiro, dando a conhecer a cultura alimentar da Terra de Santa Cruz”.¹¹

Uma vez que o europeu cristão do século XVI compreendia a si mesmo como um agente transformador da natureza amparado por Deus, a tarefa de enquadrar o *Novo Mundo* no âmbito da experiência europeia surgia como o reconhecimento de seu potencial exploratório e de criar, para si, um amplo espaço de movimentação. Advém daí o *problema do reconhecimento*, tal como sugere Anthony Pagden, uma vez que os observadores europeus presentes na América, não dispunham de um léxico adequado para descrevê-la. Nomear, descrever e classificar novos vegetais e animais a partir de um vocabulário concebido para mediar uma outra realidade incorre na possibilidade de atribuir a esta flora e a esta fauna características que não possuem.¹² É assim, portanto, que se dá a primeira interferência cultural e transformadora na natureza americana: por meio da descrição. As relações humanas com o meio produzem o espaço em sua dimensão cultural.

Com efeito, no século XVI, o europeu cristão que se encontrava no continente americano não dispunha de instrumentos intelectuais adequados para decodificar a diversidade desse novo mundo. Assim, a tarefa de conhecer se impunha tanto pela necessidade prática de se familiarizar com os recursos ali disponíveis, quanto pela

conveniência de alinhar esse novo mundo à tradição intelectual baseada, simultaneamente, no humanismo e na fé.

Essa relação que se instaurava era mediada pelo estabelecimento de correlações sucessivas entre o *Novo Mundo* e o *Velho Mundo*. Estas correlações eram pautadas em um acervo de referências que incluíam o novo mundo no âmbito da experiência da Europa cristã. Criava-se, portanto, uma relação de horizontalidade onde a homologia desempenhava um eficiente papel na criação de equidades.

Ora, na história das sociedades humanas, o mundo natural sempre foi utilizado como fonte de alimentação. No âmbito da cultura, a importância dos alimentos de base podem superar seu valor nutricional e, desse modo, alçá-lo a uma dimensão ideológica. Com isso, a alimentação é, sem dúvida, um ato impregnado de cultura e simbolismo. Assim, o estabelecimento de equivalências não deixaria de atingir essa categoria de alimentos e, portanto, esse processo lançaria mão de alguns equivalentes no plano simbólico.

O pão e o vinho da terra

Tal como apresentamos, a instauração de equidades entre os recursos naturais americanos e suas referências culturais auxilia a presença do europeu na América. Contudo, essa dinâmica suscita um horizonte de atuação ideológica, sobretudo à medida que é possível estabelecer uma íntima conexão entre a comida cotidiana, principalmente os alimentos de base, e a religiosidade: Giovanni Haussmann sugere que as sociedades agrícolas revestem as atividades relacionadas ao cultivo de alimentos de um aspecto sagrado,¹³ daí a existência de alimentos que inspiram profunda veneração.

Assim, a transposição dos gêneros americanos para o universo cultural europeu deparou-se com a necessidade de alçar algum gênero ao mesmo nível de alimentos como o pão e o vinho, produtos sacralizados pela religião cristã. No entanto, essa operação haveria de se processar dentro de alguns limites: por um lado estes gêneros não poderiam ser totalmente substituídos, notavelmente em ocasiões como a missa. Por outro, o significado social inerente ao preparo dos alimentos deveria reiterar a superioridade cultural europeia. Tal processo revelaria, simultaneamente, a aptidão do cristianismo a dar uma dimensão humana à alteridade, bem como a convicção exacerbada de sua dignidade moral. Nesse quadro a mandioca seria equiparada ao pão ou ao vinho em função de sua utilização.

É desnecessário mencionarmos a importância da religião na formação do homem europeu do século XVI. No que tange à alimentação, dentre todos os gêneros conhecidos na Europa cristã da época, era em torno do pão que se desenvolvia parte significativa de importantes parábolas cristãs.¹⁴ Porém, toda força que há no imaginário do pão no interior do cristianismo advém, principalmente, da instituição da eucaristia, por meio do fenômeno da transubstanciação. Com isso, o pão se constituiu como um alimento sagrado de grande importância entre os cristãos.¹⁵

Além disso, a partir do século XI o pão assumiu um papel decisivo na alimentação da população europeia. Por essa época, “o produto dos campos torna-se, por antonomásia, a ‘colheita do pão’”.¹⁶ Com isso, a palavra “pão” passava a ocultar muitos outros alimentos obtidos a partir do trabalho no campo e, desse modo, a falta de “pão” significava fome e carestia.

Ora, uma vez que no âmbito do cristianismo o pão incorporou o atributo de alimento por excelência, o aparecimento do *pão da terra* foi quase uma necessidade. Principalmente à medida que a tentativa do europeu reconstituir na América seus antigos meios de vida era precedida pela transposição do mundo natural americano para seu quadro de referências culturais.

Com efeito, entre os primeiros observadores que descreveram a América, a demanda pelo pão foi constante. Ao referir-se aos gêneros alimentares consumidos entre as populações autóctones em sua *Relação*, o *Piloto Anônimo* mencionou uma raiz, “que é o pão deles”.¹⁷ Por sua vez, para José de Anchieta, a farinha de mandioca era um gênero que substituía satisfatoriamente ao trigo.¹⁸

De acordo com John W. O’Malley, as *Constituições* dos jesuítas, bem como outros documentos, prescreviam a adaptação à situação do lugar onde se estivesse como regra geral. Em relação à alimentação, o autor assegura que “os jesuítas deveriam seguir o costume local”.¹⁹ Contudo, essa adaptação era limitada: a utilização de algum gênero em substituição ao trigo na confecção de hóstias para comunhão era proibida. E seria inclusive motivo de denúncia ao Santo Ofício em 1593, quando Gaspar Coelho teria sugerido a utilização de tapioca para comunhão em Pernambuco.²⁰

Entretanto, assim como a adaptação prescrita pelas *Constituições* jesuítas, havia também outra dimensão atuante nesse fenômeno. É o que se percebe nas palavras escritas pelo padre jesuíta Rui Pereira que, não se limitando a compartilhar a opinião de Anchieta, acolhe os gêneros da terra com incomparável entusiasmo. O jesuíta julga-se até *melhor* consumindo as *agoas* que há na terra que o vinho trazido de Portugal. Em

relação ao pão, assegura que mesmo “se tem pão, quá o tive eu por vezes e fresco, e comia antes do mantimento da terra que delle; e está claro ser mais sam a farinha da terra que o pão de lá”.²¹

É preciso notar que a morosidade dos meios de transporte e a ineficiência das técnicas de acondicionamento e conservação de alimentos comprometiam a qualidade dos gêneros importados. Daí ser mais sã a farinha da terra que o pão do reino. Nesse sentido, a opinião do padre Rui Pereira encontra eco nas palavras de Gabriel Soares, para quem o mantimento elaborado a partir da mandioca, “é o melhor que se sabe, tirado o do bom trigo, porque pão de trigo-do-mar, de milho, de centeio, de cevada, não presta”.²² A designação *pão de trigo-do-mar* remete ao pão feito a partir do trigo importado, que atravessava o Atlântico para ser consumido na América. Evidentemente, esse trigo não resistia à jornada. É por isso, por exemplo, que os governadores Tomé de Sousa, D. Duarte e Mem de Sá não comiam pão de trigo no Brasil, tal como relatou o tratadista.

Além da notada impossibilidade de obter um suprimento regular e abundante, é possível acrescentar, também, a deterioração que sofriam os gêneros no processo de importação, tal como se pode inferir dos registros de Rui Pereira e Gabriel Soares. De todo modo, o que se percebe é a existência de uma atuante dimensão técnica na opção pelo gênero da terra.

Por outro lado, além da técnica, há também um aspecto biológico que sem dúvida contribuiu para a assimilação do tubérculo no decorrer do século XVI. Por ser uma planta nativa da América do Sul, a mandioca alcança bom desenvolvimento mesmo diante da umidade e do calor. Além disso, sua produtividade é bastante rentável em solos pouco férteis. Por fim, há também certa versatilidade desse tubérculo em relação a adversidades climáticas, uma vez que resiste tanto às secas, quanto às tempestades.

Todavia, mesmo que o limite técnico ou o próprio meio tenham colocado como necessária a opção por algum gênero nativo, como foi o caso da mandioca, denominá-lo como pão desloca o problema para outra esfera. Emblemático nesse sentido é a narrativa de Damião de Góis. Em sua *Crônica do felicíssimo Rei D. Manuel*, ao descrever os naturais da América nota que comem “pão feito de umas raízes brancas, tamanhas como cenouras, a que chamam mandioca [...] de que fazem um pão tão saboroso que os nossos portugueses o comem com a melhor vontade que pão de muito bom trigo”.²³

No intuito de projetar em seu quadro de referências os gêneros disponíveis no *Novo Mundo*, a descrição recorre, simultaneamente, aos dois instrumentos até aqui

apontados para a homologação das diferenças. A peculiaridade é que seu objeto é a raiz da mandioca: por um lado, equipara a mandioca e a cenoura no tamanho – comparação semelhante à feita por Soares de Sousa entre os cajueiros e as figueiras, ou mesmo entre os mamões e os pêros camoneses; por outro, antes de estabelecer essa analogia, encontra no produto obtido a partir da mandioca um alimento por excelência. Ora, ao passo que as preferências alimentares se encontram atreladas a códigos culturais, a exigência de uma escolha alimentar, frente a um repertório de gêneros bastante distintos daqueles tradicionais e conhecidos, enfim, a eleição ou a recusa deste ou daquele gênero encontra-se profundamente vinculada à produção de códigos que nivelem essas diferenças.

Nessa perspectiva, é característica a descrição que José de Acosta faz das plantas e do principal gênero existente nas Índias Ocidentais. Na pena desse jesuíta, o sistema de homologias alcança incomparável refinamento:

Viniendo a las plantas, trataremos de las que son más propias de Indias, y después de las comunes a aquella tierra y a ésta de Europa. Y porque las plantas fueron criadas principalmente para mantenimiento del hombre, y el principal de que se sustenta es el pan, será bien decir qué pan hay en Indias y qué cosa usan en lugar de pan. El nombre de pan es allá también usado con propiedad de su lengua, que en el Perú llaman tanta, y en otras partes de otras maneras. Mas la cualidad y sustancia del pan que los indios tenían y usaban, es cosa muy diversa del nuestro, porque ningún género de trigo se halla que tuviesen, ni cebada, ni mijo, ni panizo, ni esotros granos usados para pan en Europa. En lugar de esto usaban de otros géneros de granos y de raíces; entre todos, tiene el principal lugar, y con razón, el grano de maíz, que en Castilla llaman trigo de las Indias y en Italia grano de Turquía. Así como en las partes del orbe antiguo, que son Europa, Asia y África, el grano más común a los hombres es el trigo, así en las partes del nuevo orbe ha sido y es el grano de maíz, y quasi se ha hallado en todos los reinos de Indias occidentales, en Perú, en Nueva España, en Nuevo Reino, en Guatimala, en Chile, en toda Tierra Firme. De las islas de Barlovento, que son Cuba, la Española, Jamaica, San Juan, no sé qué se usase antiguamente el maíz; hoy día usan más la yuca y cazabi [...] En fin, repartió el Criador a todas partes su gobierno; a este orbe dió el trigo, que es el principal sustento de los hombres; a aquel de Indias dió el maíz, que, tras el trigo, tiene el segundo lugar, para sustento de hombres y animales.²⁴

Ao tratar *del pan de India, y del maíz*, Acosta revela noções que excedem sua perspectiva individual, ou mesmo qualquer vínculo à especificidade da América espanhola. É possível estender seu texto para além dos limites geográficos em que foi produzido, uma vez que ecoa não apenas a sua experiência mas também a de sua época. É o caso do aspecto utilitário da natureza. Tema sobre o qual o jesuíta é eloquente ao enfatizar que as plantas teriam sido concebidas para a manutenção da espécie humana.

Em suma, Acosta sugere que a disposição do meio em atender às necessidades humanas vale também para a América. Diante dessa constatação, evoca a importância de se verificar qual o gênero ali disponível que melhor satisfaz essa demanda. Em síntese, qual é o pão das Índias. Sua resposta é pontual: o grão de *maíz*. Dito isso, lança mão de uma reveladora analogia; “así como en las partes del orbe antiguo, que son Europa, Asia y África, el grano más común a los hombres es el trigo, así en las partes del nuevo orbe ha sido y es el grano de maíz”.²⁵ Ou seja, o grão de *maíz* no *nuevo orbe* está para o grão de trigo no *orbe antiguo*. Até aqui, não há uma substancial novidade. Entretanto, se a relação entre homem e natureza apresenta-se na América na mesma proporção que em outros lugares é porque em nenhum momento o autor coloca em dúvida a existência de uma humanidade americana. Portanto, a concepção de Acosta refuta a existência de uma alteridade terrena, ao menos a existência de uma alteridade em termos absolutos: se na Europa a “hierarquia dos pães”²⁶ sancionava uma fronteira social, na América, a existência de uma variável possível desse gênero implicava a admissão daqueles que o comiam, se não ao topo da sociedade, ao menos ao grupo dos “comedores de pão”.

Em termos culturais, portanto, a demanda pelo *pão da terra* remete a uma orientação *antropologizante* que se revela peculiar ao europeu ocidental cristão da primeira modernidade. Principalmente quando se verifica o caráter quase imperativo de sua difusão entre os cronistas. Nesse sentido, o capítulo dedicado às *plantas, mantimentos e frutas* escrito por Pero de Magalhães Gândavo reafirma essa posição:

[...] tratarei da planta e raiz de que os moradores fazem seus mantimentos que lá comem em lugar de pão. A raiz se chama mandioca [...] Essas raízes [...] depois de criadas [...] logo que as arrancam, põe-nas a curtir em água três ou quatro dias, e depois de curtidas, pisam-nas muito bem. Feito isto, metem aquela massa em algumas mangas compridas e estreitas [...] tecidas à maneira de cesto, e ali a espremem daquele sumo, de maneira que não fique dele nenhuma coisa por esgotar; por que é tão peçonhento e em tanto extremo

venenoso [...] E depois de a terem curada dessa maneira, põem um alguidar sobre o fogo, em que a lançam [...] Este é o mantimento a que chamam farinha de pau, com que os moradores e o gentio desta província se mantêm.²⁷

Além da equidade estabelecida entre o pão e a raiz de mandioca, a narrativa de Gândavo dá a conhecer, também, todo o processo através do qual se elaborava a *farinha de pau*. Isso porque, não obstante a denominação *pão da terra* se referisse ao tubérculo, era a *farinha de pau* o gênero utilizado como substituto do trigo. Por isso, o *pão da terra* designava tanto a raiz, quanto o produto que dela se elaborava.

Ao passo que o plantio da mandioca despertava a atenção dos cronistas, é notável que seu preparo não passava despercebido. O cuidado com a mandioca crua era necessário, uma vez que o tubérculo era venenoso, tal como notou Gândavo. Ou seja, os procedimentos envolvidos desde o cultivo do tubérculo, até o beneficiamento das raízes de mandioca surgem, sem dúvidas, como um processo inteligente na perspectiva dos cronistas adventícios. Ou seja, o *pão da terra* não era, unicamente, um produto da natureza americana, ele envolvia, também, um domínio dessa natureza: a transformação de uma planta venenosa em mantimento. E isso não passou despercebido pelo europeu do século XVI. À época elaboraram-se teorias que pudessem explicar o domínio de técnicas tão sofisticadas por parte dos americanos.

A inspiração em heróis e mitos para se explicar alguns atributos técnicos foi, sem dúvida, utilizada. Note-se que na América portuguesa alguns registros apontaram para a presença de um herói que teria ensinado aos habitantes nativos o cultivo do *pão da terra*. E foi na pena de Manuel da Nóbrega que o generoso personagem ganhou espaço:

Tambem me contou pessoa fidedigna que as raízes de cá se faz ho pão, que S. Thomé as deu, porque cá nom tinhão pão nenhum. E isto se sabe da fama que anda daqui perto humas pisadas figuradas em huma rocha, que todos dizem serem suas. Como tevermos mais vagar, avemo-las de ir ver.²⁸

Sérgio Buarque de Holanda sugere que a presença do mito de São Tomé em regiões como o Paraguai, o Peru e o Prata, na América, se expandiu a partir do Brasil. A respeito da presença do santo no Brasil, o historiador argumenta que se deve principalmente à atuação de missionários católicos entre os nativos. Contudo, sustenta

que sua existência também se apoia em um herói cultural presente no âmbito dos mitos das populações primitivas locais.²⁹

Por sua vez, Cristina Pompa sustenta que o mito de São Tomé insere-se no âmbito da necessidade epistêmica dos missionários europeus atribuírem uma religião à diversidade cultural. Segundo a antropóloga, essa atribuição foi uma mediação imperativa, visto que à época, o código religioso era componente fundamental para a leitura e interpretação da realidade. Nessa perspectiva, sugere que a percepção da religião indígena deita suas raízes na primeira sistematização teológica do cristianismo, quando o contato com a diversidade cultural “bárbara” da Antiguidade elaborou a ideia do “paganismo” enquanto falsa religião. Desse modo constituiu-se na América a oposição entre o cristianismo como a verdadeira religião e a falsa religião indígena.³⁰

Seria, portanto, no âmbito dessa religião antagônica, que se abrigariam personagens estigmatizados como falsos profetas e feiticeiros, tais como os *pajés* ou *caraíbas*. A credibilidade desses feiticeiros entre os nativos foi notada desde o princípio pelos representantes do cristianismo. Com efeito, denominados como *santidades*, foram logo identificados como inimigos da catequese.³¹

Orientados pela pedagogia jesuítica clássica, que buscava nos elementos da cultura nativa um veículo para a fé católica, a apropriação de algumas características dos *caraíbas* por parte dos missionários estimulou a sobreposição de horizontes simbólicos. De todo modo, a presença do santo reforçava a ideia da pregação universal do evangelho, cuja admissão daria suporte à guerra justa, uma vez que os nativos poderiam ser comparados “não a simples gentios, ignorantes da verdade revelada, mas aos apóstatas”.³² Em suma, o mito do santo aponta para um valor moral atribuído ao trabalho dos nativos.

Gentios ou apóstatas, o que se verifica é o caráter fundamentalmente inclusivo por parte dos cristãos na dinâmica das aproximações culturais ocorridas no litoral luso americano do século XVI – mas também na América em geral. A constatação da inexistência de uma alteridade absoluta, bem como a hipótese da evangelização mal sucedida, permitiram aos primeiros observadores que registraram essa situação do encontro buscarem símbolos culturais que levassem a efeito alguma homologia em meio às diferenças e ao desconhecido. Tais símbolos, evidentemente exteriores aos nativos, eram projetados no interior de sua cultura e davam origem a um espaço de comunicação intercultural.

Esses símbolos, ao mesmo tempo em que eram notados em função de sua importância local – tal como o herói cultural que ensinou aos nativos americanos as técnicas de preparo do *pão da terra* – eram vistos, também, como um legado cultural cujo principal legatário era o próprio cristianismo. Dentro dessa perspectiva, é importante notar que uma bebida como o vinho também viria a desempenhar algum papel dentro desse sistema de equivalências que então se delineava. Um sistema, que em última instância, instrumentalizava a assimilação do novo continente, de sua fauna, sua flora e, também, de seus habitantes.

O vinho sempre foi, antes de tudo, um alimento. No entanto, se enquadra em uma categoria especial de alimentos, uma vez que sua utilização se inscreve no âmbito de uma dicotomia que ora exaltou suas qualidades e ora denunciou seus atributos negativos. Daí sua particularidade enquanto gênero alimentício. Neste sentido, para Louis E. Grivetti, o vinho deve ser compreendido como um alimento de duas faces: uma positiva e a outra negativa. Positiva quando consumida com moderação e negativa quando utilizada em excesso.³³

No âmbito do cristianismo, a importância do vinho se desdobra, também, da instituição da eucaristia. Contudo, diferentemente do pão, a dupla conotação do vinho foi incorporada pela cristandade. Tal como se pode notar na *Regra de São Bento*: “Ainda que leiamos não ser absolutamente próprio dos monges fazer uso do vinho, como em nossos tempos disso não se podem persuadir os monges, ao menos convenhamos em que não bebamos até a saciedade, mas parcamente”.³⁴

Com isso, dada sua importância fundante no cristianismo, não é de se estranhar que, assim como o *pão da terra*, o vinho elaborado a partir de gêneros nativos também esteja presente nos relatos seiscentistas. No entanto, em função do próprio histórico da bebida estrangeira, o vinho da terra se apresentaria como paradigma de moralidade. Principalmente no seio de uma sociedade que via na moderação um ideal de vida a ser conquistado.

Sobre o assunto, Jean de Léry assinala os tipos de *cauim*, que, tal como o vinho, “Há cauim branco e tinto”.³⁵ Com efeito, a denominação *cauim* é genérica e remete a todo tipo de bebida fermentada. Hans Staden menciona o mesmo nome para a bebida feita de raízes fermentadas, cuja consistência é similar à descrita pelo francês Léry.

Dessa bebida preparada a partir de raízes, Gabriel Soares de Sousa relata uma produzida à base de aipim, a qual denomina vinho, sem, contudo, mencionar o nome *cauim*:

Este gentio é muito amigo do vinho [...] mas o seu vinho principal é de uma raiz a que chamam aipim, que se coze, e depois pisam-na e tornam-na a cozer [...] a esta água e sumo destas raízes lançam em grandes potes, que para isso têm, onde este vinho se coze, e está até que se faz azedo; e como o está bem, o bebem com grandes cantares, e cantam e bailam toda uma noite [...] de maneira que vêm a cair de bêbados [...].³⁶

A princípio, o que se nota na pena de Gabriel Soares é o processo de elaboração do vinho no âmbito de uma festividade tupinambá, uma vez que seu preparo é acompanhado de cantos e danças no decorrer da noite às vésperas do vinho e no outro dia pela manhã. Na perspectiva do tratadista, esse ritual ganha um caráter dionisíaco.

Em suma, o que se nota, é a objetivação do consumo da bebida em termos morais. Tendo isso em vista, é preciso lembrar que, embora o *cauim* fosse obtido pela fermentação de frutas em geral, era feito também de milho e mandioca. Desta última, já se discutiu oportunamente a conotação que possuía enquanto *pão da terra*.

E por qual razão é preciso lembrar que o *cauim* era feito de mandioca? Ora, Ronald Raminelli traz uma resposta muito precisa à pergunta: “a mandioca tornou-se tema debatido entre missionários, cronistas e viajantes, pois ora alimentava cristãos ora conduzia tupis ao estado de embriaguez, à guerra e ao canibalismo”.³⁷ Ou seja, enquanto alimento, poderia ser entendido como *pão da terra*. Quando bebido era associado à embriaguez e aos excessos.

É, portanto, no interior de um específico contexto social e histórico, marcado pela expansão do cristianismo e de seu contato com a diversidade cultural do novo mundo, que o caráter *antropologizante* e inclusivo, peculiar à nascente consciência europeia da Época Moderna, produziu símbolos de compatibilização entre as diferenças culturais. Esse processo se traduziu na possibilidade de julgar em termos morais uma cultura *outra* em função de sua prática ritual. Com isso, se estabelecia uma hierarquia cultural, onde o cristianismo se colocava acima.

Assim, na relação do homem com seu meio natural o ritual prático de apropriação desse meio produz significados culturais. Entretanto, embora esse exercício prático seja orientado por um projeto de conversão religiosa, ele se inscreve, também, no interior de uma estratégia colonial.

Nesse sentido, é preciso notar que a propagação do cristianismo está atrelada, principalmente, à expansão das monarquias católicas da Península Ibérica. Com efeito,

se essas monarquias eram instituições seculares, não é menos verdade que a figura do rei aparecia como a “segunda espada da cristandade”. A ideia de um Império Cristão era manifesta desde o entrelaçamento entre a Igreja e o Estado no decorrer do século IV, quando a religião cristã se tornou a religião oficial do Império romano. Com isso, os imperadores cristãos herdaram como dever, por um lado, sustentar e proteger o cristianismo e, por outro, estender o império aos não cristãos, que, por algum motivo, lhes havia sido negado o acesso histórico à congregação de fiéis.³⁸

Portanto, é munido desse horizonte assimilador que a expansão do cristianismo e a colonização das novas terras reduziria as drásticas diferenças entre universos reciprocamente desconhecidos. Todavia, cabia ao estrangeiro precaver-se para não incorporar os vícios locais. Afinal a ingestão de alimentos é acompanhada da assimilação de seu significado simbólico: ao ingeri-los, o indivíduo é penetrado não apenas por suas propriedades orgânicas, mas também, culturais.

Conclusão

O intuito deste artigo foi sublinhar que o processo de assimilação intelectual do Novo Mundo exigiu a elaboração de ferramentas cognitivas por parte dos cronistas e viajantes europeus ao longo do século XVI. Em suma, o descobrimento da América apresentou uma série de problemas aos referenciais epistemológicos dos estrangeiros que empreenderam sua descrição. Por sua vez, a concepção de que o mundo existia exclusivamente em benefício do homem pautou a apreensão intelectual da natureza, de modo que o enquadramento do *Novo Mundo* no âmbito da experiência europeia implicou o reconhecimento de seus potenciais para exploração.

Assim, operando no âmbito de um espaço mental orientado pelas Sagradas Escrituras por um lado, e por outro, pelo ideário do humanismo renascentista, as crônicas e descrições do espaço americano o compreenderam, principalmente, como um lugar a ser explorado. Este procedimento, ao mesmo tempo em que auxiliou a presença do europeu na América, circunscreveu alguns limites, notavelmente, no plano simbólico.

O caso do pão e do vinho da terra foi emblemático neste sentido, visto que ambos jamais adquiririam o mesmo significado cultural que seus correlatos originais, de modo que este procedimento revelava, por um lado, a aptidão do cristianismo em dar uma

dimensão humana à alteridade e, por outro, reiterava a pretensa superioridade cultural europeia.

Fontes

ACOSTA, José de. *Historia natural y moral de las Indias*. Estudio preliminar de Edmundo O’Gorman. México: Fondo de Cultura Económica, 1962.

ANCHIETA, José de. *Poesias*. Transcrições, traduções e notas de M. de L. de Paula Martins. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1989.

A Regra de São Bento. Tradução e notas de D. João Evangelista Enout, O. S. B. Rio de Janeiro: Edições Lumen Christi, 1980.

Brasil 1500: quarenta documentos. Janaína Amado e Luiz Carlos Figueiredo. Brasília: Editora Universidade de Brasília; São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2001.

CARDIM, Fernão. *Tratados da terra e gente do Brasil*. Introdução de Rodolfo Garcia. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1980.

Cartas avulsas, 1550 – 1568. Azpicuelta Navarro e outros. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988.

Cartas dos primeiros jesuítas do Brasil. 3 Tomos. Serafim Leite (org.). São Paulo: Comissão do IV centenário da cidade de São Paulo, 1954.

GÂNDAVO, Pero de Magalhães. *A primeira história do Brasil*: história da província Santa Cruz a que vulgarmente chamamos Brasil. Modernização do texto original de 1576 e notas, Sheila Moura Hue, Ronaldo Menegaz; revisão das notas botânicas e zoológicas, Ângelo Augusto dos Santos; prefácio, Cleonice Berardinelli Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2004.

LÉRY, Jean de. *Viagem à terra do Brasil*. Trad. E notas Sérgio Milliet, bibliografia Paul Gaffarel, colóquio na língua brasílica e notas tupinológicas Plínio Ayrosa. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1980.

Primeira visitação do Santo Officio ás partes do Brasil pelo licenciado Heitor Furtado de Mendonça. Denúncias de Pernambuco, 1593 – 1595. São Paulo: Homenagem de Paulo Prado: 1929.

SOUSA, Gabriel Soares de. *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. Edição castigada pelo estudo e exame de muitos códices manuscritos existentes no Brasil, em Portugal, Espanha e França, e acrescentada de alguns comentários por Francisco Adolfo de Varnhagen. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1987.

STADEN, Hans. *Hans Staden*: primeiros registros escritos e ilustrados sobre o Brasil e seus habitantes. Trad. Angel Bojadsen. São Paulo: Editora Terceiro Nome, 1999.

Referências

ASSUNÇÃO, Paulo de. *A terra dos Brasis: a natureza da América portuguesa vista pelos primeiros jesuítas (1549 – 1596)*. São Paulo: Annablume: 2000.

CHÂTELET, Noëlle. *La aventura de comer*. Trad. Isabel Izquierdo. Madrid: Ediciones Júcar, 1985.

GRIVETTI, Louis E. “Wine: the food with two faces”. In: MC GOVERN, E. Patrick; FLEMING, Stuart J.; KATZ, Salomon H. (Ed.) *The origins and ancient history of wine*. Pennsylvania: Gordon and Breach Publishers, 2000.

HAUSSMANN, Giovanni. “Cultivo”. In: *Enciclopédia Einaudi*. Volume 16. Homo-Domesticção/Cultura material. Lisboa: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, 1989.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Visão do paraíso: os motivos edênicos no descobrimento e colonização do Brasil*. São Paulo: Brasiliense; Publifolha, 2000.

MAZZOLENI, Gilberto. *O Planeta Cultural: para uma Antropologia Histórica*. Trad. Liliana Laganà e Hylío Laganà Fernandes. São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, Instituto Italiano di Cultura di San Paolo e Instituto Cultural Ítalo-Brasileiro-São Paulo, 1992.

MONTANARI, Massimo. *A fome e a abundância: história da alimentação na Europa*. Trad. Andréa Doré. Bauru, SP: EDUSC, 2003.

_____. *La invención de América: investigación acerca de la estructura histórica del nuevo mundo y del sentido de su devenir*. México: Fondo de Cultura Económica, 2003.

O’MALLEY, John W. *Os primeiros jesuítas*. Trad. Domingos Armando Donida. São Leopoldo, RS: Editora UNISINOS; Bauru, SP: EDUSC, 2004.

PAGDEN, Anthony. *La caída Del hombre natural*. El indio americano y los orígenes de la etnologia comparativa. Trad. Belén Urrutia Domínguez. Madrid: Alianza Editorial, 1988.

_____. *Señores de todo el mundo*. Ideologías del imperio en España, Inglaterra y Francia (en los siglos XVI, XVII y XVIII). Trad. M. Dolors Gallart Iglesias. Barcelona: Ediciones Península, 1997.

POMPA, Cristina. *Religião como tradução: missionários, Tupi e “Tapuia” no Brasil colonial*. Bauru, SP: EDUSC, 2003.

RAMINELLI, Ronald. “Da etiqueta canibal: beber antes de comer”. In: VENÂNCIO, Renato Pinto e CARNEIRO, Henrique (Orgs.). *Álcool e drogas na história do Brasil*. São Paulo: Alameda; Belo Horizonte: Editora PUC Minas, 2005.

SOUZA, Laura de Mello. *O diabo e a terra de Santa Cruz: feitiçaria e religiosidade popular no Brasil colonial*. São Paulo: Companhia das Letras, 1986.

VAINFAS, Ronaldo. *A heresia dos índios: catolicismo e rebeldia no Brasil colonial*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

Notas

¹ VESPÚCIO, Américo. “Mundus Novus, de Américo Vespúcio (1503)”. In: *Brasil 1500: quarenta documentos*. Janaína Amado e Luiz Carlos Figueiredo. Brasília: Editora Universidade de Brasília; São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2001. pp. 307–308.

² MARCHIONNI, Bartolomeu. “1ª Carta de Bartolomeu Marchionni” (1501) In: *Brasil 1500...* p. 189.

³ ACOSTA, José de. *Historia natural y moral de las Indias*. Estudio preliminar de Edmundo O’Gorman. México: Fondo de Cultura Económica, 1962. p. 267.

⁴ VESPÚCIO, Américo. “Mundus Novus, de Américo Vespúcio (1503)”. In: *Brasil 1500...* p. 319.

⁵ SOUZA, Laura de Mello e. *O diabo e a terra de Santa Cruz: feitiçaria e religiosidade popular no Brasil colonial*. São Paulo: Companhia das Letras, 1986. p. 35.

⁶ ANCHIETA, José de. “Carta do Ir. José de Anchieta ao P. Inácio de Loyola, Roma. São Paulo de Piratininga [1 de setembro de] 1554”. In: *Cartas dos primeiros jesuítas do Brasil*. Tomo 2. Serafim Leite (org.). São Paulo: Comissão do IV centenário da cidade de São Paulo, 1954. pp. 112–113.

⁷ GÂNDAVO, Pero de Magalhães. *A primeira história do Brasil: história da província Santa Cruz a que vulgarmente chamamos Brasil*. Modernização do texto original de 1576 e notas, Sheila Moura Hue, Ronaldo Menegaz; revisão das notas botânicas e zoológicas, Ângelo Augusto dos Santos; prefácio, Cleonice Berardinelli Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2004. p.50, nota 3.

⁸ HUE, Sheila Moura. “Introdução”. In: GÂNDAVO, Pero de Magalhães. *Op. cit.*, p. 17.

⁹ HUE, Sheila Moura. *Op. cit.*, p. 17.

¹⁰ CARDIM, Fernão. *Tratados da terra e gente do Brasil*. Introdução de Rodolfo Garcia. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. Da Universidade de São Paulo, 1980. p. 145.

¹¹ ASSUNÇÃO, Paulo de. *A terra dos Brasís: a natureza da América portuguesa vista pelos primeiros jesuítas (1549 – 1596)*. São Paulo: Annablume, 2000. p. 183.

¹² Cf. PAGDEN, Anthony. *La caída Del hombre natural*. El indio americano y los orígenes de la etnología comparativa. Trad. Belén Urrutia Domínguez. Madrid: Alianza Editorial, 1988.

¹³ HAUSSMANN, Giovanni. “Cultivo”. In: *Enciclopédia Einaudi*. Volume 16. Homo-Domesticação/Cultura material. Lisboa: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, 1989. pp. 103-104.

¹⁴ Lc 6, 1 – 5.

¹⁵ CHÂTELET, Noëlle. *La aventura de comer*. Trad. Isabel Izquierdo. Madrid: Ediciones Júcar, 1985. p. 17.

¹⁶ MONTANARI, Massimo. *A fome e a abundância: história da alimentação na Europa*. Trad. Andréa Doré. Bauru, SP: EDUSC, 2003. p. 66.

¹⁷ ANÔNIMO. “Relação do Português Anônimo (1500)”. In: *Brasil 1500...* p. 135.

¹⁸ Cf. ANCHIETA, José de. “Carta do Ir. José de Anchieta ao P. Inácio de Loyola, Roma. São Paulo de Piratininga [1 de setembro de] 1554”. In: *Op. cit.*, p. 112.

¹⁹ O’MALLEY, John W. *Os primeiros jesuítas*. Trad. Domingos Armando Donida. São Leopoldo, RS: Editora UNISINOS; Bauru, SP: EDUSC, 2004, p. 524.

²⁰ “Gaspar Manoel contra Gaspar Coelho”. In: *Primeira visitaçao do Santo Officio ás partes do Brasil pelo licenciado Heitor Furtado de Mendonça*. Denúncias de Pernambuco, 1593 – 1595. São Paulo: Homenagem de Paulo Prado: 1929. pp. 79–80.

²¹ PEREIRA, Rui. “Carta do P. Rui Pereira aos Padres e Irmão de Portugal. [Baía] 15 de setembro de 1560”. In: *Cartas dos primeiros jesuítas do Brasil*. Tomo 3. Serafim Leite (org.). São Paulo: Comissão do IV centenário da cidade de São Paulo, 1954. pp. 296 e 297.

²² SOUSA, Gabriel Soares de. *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. Edição castigada pelo estudo e exame de muitos códices manuscritos existentes no Brasil, em Portugal, Espanha e França, e acrescentada de alguns comentários por Francisco Adolfo de Varnhagen. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1987. p. 179.

²³ GÓIS, Damião de. “Crônica do felicíssimo Rei Dom Manuel”. In: *Brasil 1500...* p. 477.

²⁴ ACOSTA, José de. *Op. cit.*, pp. 265 e 267.

²⁵ Idem. *Op. cit.*, pp. 265 e 267.

²⁶ Sobre a “hierarquia dos pães”, Fernand Braudel nota uma significativa diferença social entre aqueles que comiam o pão branco, o pão preto e outras modalidades de pão.

²⁷ GÂNDAMO, Pero de Magalhães. *Op. cit.*, pp. 75–78.

²⁸ NÓBREGA, Manuel da. “Carta do P. Manuel da Nobrega ao P. Simão Rodrigues, Lisboa. Baía [15 de abril de] 1549”. In: *Cartas dos primeiros jesuítas do Brasil*. Tomo 1. Serafim Leite (org.). São Paulo: Comissão do IV centenário da cidade de São Paulo, 1954. p. 117.

²⁹ Cf. HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Visão do paraíso: os motivos edênicos no descobrimento e colonização do Brasil*. São Paulo: Brasiliense; Publifolha, 2000.

³⁰ POMPA, Cristina. *Religião como tradução: missionários, Tupi e “Tapuia” no Brasil colonial*. Bauru, SP: EDUSC, 2003. Principalmente o capítulo 1: “O encontro e a tradução”.

³¹ VAINFAS, Ronaldo. *A heresia dos índios: catolicismo e rebeldia no Brasil colonial*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. Principalmente o capítulo 2: “Santidades ameríndias”.

³² HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Op. cit.*, p. 156.

³³ Cf. GRIVETTI, Louis E. “Wine: the food with two faces”. In: MC GOVERN, E. Patrick; FLEMING, Stuart J.; KATZ, Salomon H. *The origins and ancient history of wine*. Pennsylvania: Gordon and Breach Publishers, 2000.

³⁴ *A Regra de São Bento*. Tradução e notas de D. João Evangelista Enout, O. S. B. Rio de Janeiro: Edições Lumen Christi, 1980. Ver Capítulo 40, “Da medida da bebida”, p. 178.

³⁵ LÉRY, Jean de. *Viagem à terra do Brasil*. Trad. E notas Sérgio Milliet, bibliografia Paul Gaffarel, colóquio na língua brasílica e notas tupinológicas Plínio Ayrosa. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1980. p. 130.

³⁶ SOUSA, Gabriel Soares de. *Op. cit.* p. 311.

³⁷ RAMINELLI, Ronald. “Da etiqueta canibal: beber antes de comer”. In: VENÂNCIO, Renato Pinto e CARNEIRO, Henrique. (Org.). *Alcool e drogas na história do Brasil*. São Paulo: Alameda; Belo Horizonte: Editora PUC Minas, 2005. p. 32.

³⁸ Cf. PAGDEN, Anthony. *Señores de todo el mundo. Ideologías del imperio en España, Inglaterra y Francia (en los siglos XVI, XVII y XVIII)*. Trad. M. Dolors Gallart Iglesias. Barcelona: Ediciones Península, 1997. Sobretudo o início do Capítulo 2: “Monarchia Universalis”.